

Schokoladen Cake von Raymond Wiedmer

Mengen für 10 Personen

3.0 Stück Eier	Ofen auf 180 Grad vorheizen.
260 g Zucker	Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel gut verrühren, weiterrühren, bis die Masse hell ist.
* 8 g Vanillezucker (8g)	
1.5 Prise Salz	
150 g Kochschokolade	Schokolade fein hacken, mit Butter und Milch in eine Pfanne geben, unter Rühren bei kleiner Hitze schmelzen, auskühlen, unter die Masse rühren.
150 g Butter	
2.25 dl Milch	
100 g Kochschokolade	Schokolade fein hacken, darunterrühren.
300 g Mehl	Mehl, Mandeln und Backpulver mischen, unter die Masse mischen, Teig in die vorbereitete Form füllen.
120 g Mandeln (gerieben)	
1.5 TL Backpulver	Backen: ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Cake aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.
1.5 g Rollschinken	soviele Cakeformen (30cm) braucht es

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g